

CHECKLISTE HYGIENEMASSNAHMEN

unter besonderer Berücksichtigung der Listerienproblematik

© HBLFA Tirol, Standort Forschung und Service Rotholz
unter Mitarbeit von Agroscope ILM Liebefeld und muva Kempten V1.8

Die Checkliste ist entsprechend der Produktpalette des jeweiligen Betriebes anzupassen.

Zutreffendes ankreuzen
JA NEIN

Allgemeine Hygienemaßnahmen

1. Sind die Räume in verschiedene Bereiche eingeteilt ?
(z.B.: hochreiner Bereich, Reinraum, übriger Bereich/Räume)

Bemerkungen:

2. Gibt es Hygienemaßnahmen beim Übergang in eine höhere Hygienezone?
(z.B. Kleiderwechsel, Hände- und Schuhdesinfektion)

Bemerkungen:

3. Ist ein/e Hygieneverantwortliche/r für den gesamten Betrieb festgelegt?

Bemerkungen:

4. Sind für einzelne Räume/Bereiche zuständige MitarbeiterInnen bezüglich Hygienemaßnahmen festgelegt?

Bemerkungen:

- 5.a Werden regelmäßig Betriebsbegehungen zum Auffinden von Mängeln, die Nischen für Listerien darstellen, durchgeführt?
(z.B. beschädigte Böden, poröse/raue/rissige/beschädigte Oberflächen der Käseformen, Schläuche, Transportbänder etc., Roststellen, schwer zugängliche Stellen in Anlagen, fehlerhaft ausgeführte Schweißnähte)

Bemerkungen:

- 5.b Werden nicht beseitigbare Problembereiche (Nischen) im Reinigungsplan bzw. im Listerienmonitoringplan als Probenahmestellen berücksichtigt?

Bemerkungen:

6. Sind Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche (Räume, Horden, Reifungsunterlagen, Schmiereutensilien etc.) vorhanden?

Bemerkungen:

7. Gibt es Reinigungskontrollen?

Bemerkungen:

8. Erfolgt eine regelmäßige Regenerierung des Salzbad (Filtration, Erhitzen)?

Bemerkungen:

Personalhygienemaßnahmen

9. Ist der Zutritt zum Hochrein- und Reinbereich nur befugten Personen gestattet?

Bemerkungen:

10. Ist der Zutritt von „fremden“ Personen geregelt?

Bemerkungen:

11. Werden die Bekleidungsvorschriften für Personal und Fremdpersonal wie Kopfbedeckung, Mantel, eigene Schuhe, Stiefel oder Überziehschuhe eingehalten.

Bemerkungen:

12. Sind ausreichend Handwaschbecken ohne Handbedienung mit Einmalhandtüchern, Seifenspender und Abfalleimer vorhanden?

Bemerkungen:

13. Erfolgt eine strikte Trennung zwischen Arbeitskleidung und Straßenkleidung inklusive Schuhe?

Bemerkungen:

14. Wird die Arbeitskleidung regelmäßig gewechselt?

Bemerkungen:

15. Wird die ordnungsgemäße Durchführung der Personalhygiene laufend durch den/die Zuständige/n kontrolliert?

Bemerkungen:

16. Werden für das gesamte Personal laufend Hygiene-schulungen durchgeführt?

Bemerkungen:

Raumhygienemaßnahmen

17. Wird in allen Räumen und Gängen auf Ordnung und Sauberkeit durch den/die Zuständige/n regelmäßig kontrolliert?

Bemerkungen:

18. Werden Produktreste sofort entfernt bzw. in geeigneten Behältnissen zwischengelagert?
- Bemerkungen:
-
19. Ist ein eigener Ab- und Verpackungsraum vorhanden?
- Bemerkungen:
-
20. Wird das Verpackungsmaterial in einem geeigneten Raum gelagert?
- Bemerkungen:
-
21. Wird gewährleistet, dass es zu keiner Kondenswasserbildung kommt oder – falls dies unvermeidbar ist – kein Kondenswasser auf die Produkte oder produktberührende Oberflächen tropfen kann?
- Bemerkungen:
-
22. Wird die Bildung von Nassbereichen vermieden? (z.B. Pfützen, feuchte Stellen)
- Bemerkungen:
-
23. Werden Zugluft und Luftansaugung von Schmutzbereichen vermieden?
- Bemerkungen:
-
24. Sind an allen Eingängen geeignete Desinfektionsmatten oder Desinfektionsbecken vorhanden? (die Benetzung des Schuhprofils muss gewährleistet sein)
- Bemerkungen:
-
25. Sind diese Desinfektionsmatten und –becken so angeordnet, dass sie niemand überspringen oder umgehen kann?
- Bemerkungen:
-
26. Werden die Desinfektionsmatten bzw. –becken regelmäßig gereinigt und mit geeigneten Desinfektionsmitteln in entsprechender Konzentration befüllt?
- Bemerkungen:
-
27. Erfolgt der Transport der Käse getrennt nach Reifegraden, und werden dafür geeignete Transporteinrichtungen verwendet? (z.B. Kunststoffpaletten)
- Bemerkungen:
-
28. Werden für den Transport im Reinbereich eigene Transportgeräte verwendet? (Hubstapler, Paletten)
- Bemerkungen:
-

29. Falls die Verwendung von eigenen Transportgeräten in den einzelnen Bereichen nicht möglich ist, erfolgt in diesem Fall eine geeignete Reinigung und Desinfektion dieser Geräte beim Wechsel in Bereiche mit höheren Hygieneanforderungen?

Bemerkungen:

Spezielle Hygienemaßnahmen bei der Käsepflege

30. Werden die Käse im Reifekeller geschmiert?

Bemerkungen:

31. Wird die Schmierflüssigkeit immer frisch hergestellt und wird dafür eine Schmierkultur verwendet?

Bemerkungen:

32. Werden die Käse von „Jung nach Alt“ geschmiert?

Bemerkungen:

- 33.a. Werden die Käse in verschiedenen Kellern separat geschmiert? (Kleidung, Schmiergeräte etc.)

Bemerkungen:

- 33.b. Werden in großen Kellern die Käse in Gruppen geschmiert (Chargenbildung)?

Bemerkungen:

34. Erfolgt während des Schmierens in getrennten Bereichen eine Zwischenreinigung und -desinfektion der Schmiermaschine bzw. Schmiergeräte?

Bemerkungen:

35. Ist sichergestellt, dass das Spritzwasser der Schmiermaschine jüngere Käse nicht kontaminieren kann?

Bemerkungen:

36. Werden beim Schmieren Einmalhandschuhe verwendet?

Bemerkungen:

37. Wird beim Schmieren immer eine eigene und saubere Arbeitskleidung getragen und werden eigene Schuhe bzw. Stiefel verwendet?

Bemerkungen:

38. Werden beim Schmieren eigene Schürzen verwendet, die bei jedem Keller- bzw. Chargenwechsel gereinigt und entkeimt werden?

Bemerkungen:

39. Wird der Schmierkeller versperrt und/oder haben nur befugte Personen Zutritt?

Bemerkungen:

Reinigungs- und Entkeimungsmaßnahmen

40. Ist die Eignung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch Spezifikationen des Herstellers bestätigt?

Bemerkungen:

41. Ist sichergestellt, dass QAV-haltige Mittel für Geräte oder Materialien, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommen, nicht verwendet werden?

Bemerkungen:

42. Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel entsprechend gekennzeichnet in einem eigenen Raum oder Schrank versperrt aufbewahrt?

Bemerkungen:

43. Werden die Anwendungshinweise der Hersteller für die verwendeten Mittel eingehalten?

Bemerkungen:

44. Ist sichergestellt, dass zur Reinigung im Hochreinbereich und Reinraum kein Dampf- oder Hochdruckreinigungsgerät verwendet wird?

Bemerkungen:

45. Werden für die Reinigung der Schmiergeräte und Horden andere Reinigungsgeräte (Bürsten) als für Boden, Wände und Gully verwendet?

Bemerkungen:

46. Sind die Reinigungsgeräte (z.B. Bürsten) sauber?

Bemerkungen:

47. Ist sichergestellt, dass keine Wischtücher und Schwämme für die Reinigung verwendet werden?

Bemerkungen:

48. Ist sichergestellt, dass Verschmutzungen zuerst mit Wasser

gründlich abgespült werden, anschließend die Reinigung durchgeführt wird und zuletzt die Desinfektion erfolgt?

Bemerkungen:

49.a. Werden die Reifungskeller regelmäßig gereinigt?

Bemerkungen:

49.b. Falls eine Raumdesinfektion notwendig ist, werden dafür geeignete Desinfektionsmittel verwendet und wird der Raum nach vollständiger Entleerung unter Einbeziehung der Gullys desinfiziert?

Bemerkungen:

50. Werden die Schürzen zur Käsepflege entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

51. Werden die Schmiergeräte und Tücher vor jedem Keller- bzw. Chargenwechsel entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

52. Wird die Schmiermaschine mit geeigneten Mitteln gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

53.a. Wird die Schmiermaschine in regelmäßigen Abständen vollständig zerlegt und werden die Einzelteile mit geeigneten Verfahren gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

53.b. Wird die Schmiermaschine in regelmäßigen Abständen generalüberholt (Austausch Dichtungen, Bürsten, Kunststoffschläuche)?

Bemerkungen:

54. Werden die verwendeten Arbeitstische, Bürsten und sonstige Geräte entsprechend gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

55. Wird bei der Reinigung im Reifungsraum darauf geachtet, dass Spritzwasser vermieden wird?

Bemerkungen:

56. Werden die Horden außerhalb der Reifungszelle gereinigt und desinfiziert?

Bemerkungen:

57.a. Werden Holzbretter mit Hitze entkeimt?

Bemerkungen:

57.b. Werden beschädigte Holzbretter ausgetauscht?

Bemerkungen:

58. Sind die Gestelle zum Auflegen der Reifungsunterlagen leicht zu reinigen und zu desinfizieren?

Bemerkungen:

59. Werden die Befeuchtungsgeräte in den Reiferäumen regelmäßig nach den Angaben des Herstellers gereinigt und entkeimt?

Bemerkungen:

Listerienmonitoring

60. Liegt ein Listerienmonitoringplan vor (Umfeldproben, Produkte)?

Bemerkungen:

61. Erfolgt die Untersuchung von Produkten und Umfeldproben (z.B. Schmierwasser, Spülwasser, Gullyflüssigkeit, Käsegeschabel) laut Plan?

Bemerkungen:

62. Wird der Listerienmonitoringplan laufend an die betrieblichen Gegebenheiten (z.B. neue Produktionslinien, Produktionssteigerungen, Reparaturen/Baustellen, positive Befunde) angepasst?

Bemerkungen:

63. Werden die Ergebnisse des Listerienmonitorings übersichtlich dargestellt und ausgewertet (Datenanalyse)?

Bemerkungen:

64. Sind bei nicht entsprechenden Befunden die Konsequenzen und Maßnahmen übersichtlich dokumentiert?

Bemerkungen:

Sonstige Bemerkungen:

Datum

Unterschrift